Agriculture et Agroalimentaire Canada | Agriculture and Agri-Food Canada

Le Bulletin bimensuel

Le 15 juin 2007 Volume 20 Numéro 11

LA GRAINE DE MOUTARDE: SITUATION ET PERSPECTIVES

Le Canada est le principal exportateur et le deuxième producteur mondial de graine de moutarde. Depuis cinq ans, la valeur des exportations canadiennes de graine de moutarde se situe en moyenne à 70 millions de dollars (M$). Pour 2007 2008, la superficie ensemencée et la production canadiennes devraient augmenter par rapport à 2006 2007. L'offre devrait diminuer, étant donné que la production accrue n'arrivera pas à compenser le repli des stocks de report. Le présent *Bulletin bimensuel* traite de la situation et des perspectives de la graine de moutarde.

SITUATION MONDIALE

Production et échanges

L'Inde est le plus grand producteur mondial de graine de moutarde. Toutefois, on ne dispose d'aucune donnée sur la production de ce pays et sur celle de deux autres grands producteurs, le Pakistan et le Bangladesh, car dans ces pays, on regroupe les données concernant la production de graine de moutarde et de colza. La graine de moutarde cultivée en Inde, au Pakistan, au Bangladesh et dans la plupart des autres pays d'Asie sert principalement à la fabrication d'huile. Si on exclut ces trois pays, la production de graine de moutarde est sujette aux fluctuations.

Les exportations de graine de moutarde aussi ont fluctué, mais tendent légèrement à la hausse, et en 2006, elles ont atteint un sommet de 315 000 tonnes (t). Le Canada représentait environ 55 % des exportations au cours des cinq dernières années, si l'on exclut les réexportations. Les seuls autres grands exportateurs sont la Russie, l'Ukraine et la République tchèque. Les exportations de l'Allemagne, des Pays-Bas et de la Belgique sont en fait des réexportations de graines importées. Les cinq plus grands pays importateurs, les États-Unis (É.-U.), l'Allemagne, le Bangladesh, la France et les Pays-Bas, sont responsables d'environ 70 % des importations mondiales.

MONDE : PRODUCTION* DE LA GRAINE DE MOUTARDE

	2003	2004	2005	2006	2007p
Superficie récoltée (kha)	1 055	993	674	610	650
Rendement moyen (t/ha)	0,67	0,83	0,86	0,79	0,80
Canada	226	306	201	116	145
Népal	125	133	142	135	135
États-Unis	35	26	16	13	20
Russie	86	55	63	60	60
Ukraine	69	148	47	50	50
Myanmar	40	49	40	40	40
République tchèque	60	43	26	25	25
Chine	15	15	16	15	15
Roumanie	15	14	1	5	5
Hongrie	10	14	6	5	5
Allemagne	4	4	7	5	5
Slovaquie	6	3	1	2	2
France	2	2	2	2	2
Autre	11	9	11	11	11
Total	**704**	**821**	**579**	**484**	**520**

* Partielle. L'Inde, le Pakistan et le Bangladesh sont d'importants producteurs, mais les données sur leur production de graine de moutarde demeurent inaccessibles du fait qu'elles sont regroupées avec celles portant sur la production de colza.

p : prévision d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, juin 2007
Source : FAO, Statistique Canada et l'USDA, juin 2007

CANADA

Production

Au Canada, on cultive trois types de graine de moutarde : la graine de moutarde blanche (Sinapis alba), brune et chinoise (Brassica juncea dans les deux cas). Cette plante pousse dans la plupart des sols, bien que les sols bruns et brun foncé lui conviennent le mieux. Les sols qui tendent à durcir en surface et les sols secs et sablonneux ne sont pas recommandés pour cette culture. Tous les types de graine de moutarde résistent mieux aux conditions arides que le canola. La graine de moutarde s'inscrit bien dans une rotation de céréales. La graine de moutarde blanche mûrit en 90 ou 92 jours, la brune en 85 jours et la chinoise en 86 ou 88 jours. Les jeunes pousses résistent assez bien au gel. On recommande donc d'ensemencer tôt, afin d'éviter que la floraison survienne pendant la période la plus chaude de l'été, ce qui réduit les rendements. La récolte de la graine de moutarde au Canada se déroule normalement entre la mi-août et la fin septembre.

Depuis dix ans, la production canadienne de graine de moutarde est plutôt variable : elle a atteint son niveau le plus bas (105 000 t) en 2001-2002 et a culminé à 306 000 t en 2004-2005. La production a chuté au cours des deux années suivantes en raison d'un repli des superficies ensemencées (attribuable aux prix exceptionnellement faibles) et de rendements réduits. La majeure partie de la production canadienne de graine de moutarde, soit 78 % en 2006-2007, provient de la Saskatchewan; le reste provient de l'Alberta (21 %) et du Manitoba (1 %).

La production par type de graine de moutarde varie d'une année à l'autre selon les perspectives de prix de chacun. Les rendements de la moutarde brune et de la moutarde blanche sont généralement inférieurs de 5 % et de 20 % respectivement à celui de la moutarde chinoise. Comme les coûts de production sont semblables pour les trois types de graine de moutarde, on s'attend que le prix des graines de moutarde brune et blanche dépasse celui de la graine de moutarde chinoise d'environ 5 % et 25 % respectivement pour que les producteurs s'intéressent à cultiver ces types de graine plutôt que le type chinois.

En 2006-2007, la récolte a été de qualité supérieure à la normale. Une enquête menée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la Saskatchewan indique qu'environ 84 % de la graine de moutarde de cette province a été classée grade Canada n° 1 (contre 74 % normalement), 15 % grade Canada n° 2 (contre 18 %) et 1 % grade Canada n° 3 (contre 5 %). Aucune quantité n'a été classée grade Canada n° 4 et échantillon (contre 3 % en temps normal).

Usages

La graine de moutarde est un ingrédient alimentaire nutritif. Sa forte teneur en protéines (de 20 à 32 %) en fait un élément de choix dans la viande transformée. Comme l'huile volatile que renferme la graine de moutarde limite la prolifération de certaines levures, moisissures et bactéries, on l'utilise comme agent de conservation naturel permettant de prolonger la durée de conservation des aliments finis.

La graine de moutarde blanche convient à toutes sortes d'usages. On peut la moudre à sec pour en faire de la farine ou en milieu humide pour produire de la pâte de moutarde. La graine entière, concassée, est utilisée dans les mélanges d'épices, la viande transformée et d'autres produits alimentaires. C'est ce type de graine qui entre dans la fabrication de la moutarde à hot-dog, très répandue en Amérique du Nord et faite à partir de graines entières pour éviter un goût trop prononcé. Dans la viande transformée, elle sert d'agent liant, de succédané protéique et d'exhausteur de goût. On l'emploie en outre dans la fabrication de mayonnaise et de vinaigrette. La farine obtenue par mouture à sec est employée dans les condiments et les viandes transformées. La pellicule extraite des graines est utilisée pour épaissir et stabiliser les moutardes de table et d'autres aliments préparés. Le mucilage est une substance glutineuse, comprise dans l'enveloppe des graines de moutarde blanche, qui absorbe l'eau, garde les viandes sèches et sert d'agent liant et épaississant dans les viandes et les potages. Comme les producteurs canadiens cultivent plusieurs variétés de graine de moutarde blanche, ils peuvent offrir tout un éventail de teneurs en mucilage. Ainsi, les transformateurs peuvent mélanger les variétés pour obtenir une viscosité constante. Dans l'industrie de la viande préparée, on emploie la graine de moutarde blanche moulue pour accroître la teneur en protéines; le mucilage sert d'agent gélifiant et accroît la capacité d'absorption d'eau du produit, ce qui augmente la rentabilité et facilite le moulage des produits préformés. Les graines entières moulues dont on a retiré le goût piquant servent de colorant, d'exhausteur de goût, d'émulsifiant et d'agent de viscosité dans beaucoup de produits alimentaires. La graine de moutarde blanche contient de 24 à 35 % d'huile et de 20 à 32 % de protéines.

CANADA : BILAN DE LA GRAINE DE MOUTARDE

campagne agricole (août-juillet)	2003 -2004	2004 -2005	2005 -2006	2006 -2007p	2007 -2008p
Superficie ensemencée (kha)	340	317	212	144	170
Superficie récoltée (kha)	328	304	206	140	164
Rendement (t/ha)	0,69	1,01	0,98	0,83	0,88
	.....	.....	milliers de tonnes	.....	.....
Stocks de report	60	92	194	190	100
Production :					
blanche	*124*	*141*	*80*	*57*	*75*
brune	*67*	*84*	*57*	*32*	*39*
chinoise	*35*	*81*	*64*	*27*	*31*
Production totale	**226**	**306**	**201**	**116**	**145**
Importations	2	1	0	1	0
Offre totale	**288**	**399**	**395**	**307**	**245**
Exportations :					
États-Unis	53	54	55	60	58
Europe	45	42	44	50	49
Asie	18	17	28	24	22
Amérique du Sud et centrale	2	2	3	3	3
Afrique, Moyen-Orient, Océanie	3	4	3	3	3
Exportations totales	**121**	**119**	**133**	**140**	**135**
Utilisation intérieure totale	75	86	72	67	65
Utilisation totale	**196**	**205**	**205**	**207**	**200**
Stocks de fin de campagne	**92**	**194**	**190**	**100**	**45**
Rapport stock-utilisation (%)	47	95	93	48	23
Superficie ensemencée (kac)	840	783	524	356	420
Superficie récoltée (kac)	810	751	509	346	405
Rendement (lb/ac)	615	898	871	739	789
Prix à la production moyen *					
blanche					
$/t	386	309	276	419	507
$/lb	0,175	0,140	0,125	0,195	0,230
brune					
$/t	386	309	265	353	419
$/lb	0,175	0,140	0,120	0,165	0,190
chinoise					
$/t	419	309	265	298	375
$/lb	0,190	0,140	0,120	0,140	0,180

*Saskatchewan, grade n° 1 CAN

p : prévision d'AAC, juin 2007

Source : Statistique Canada et AAC

La ***graine de moutarde brune***, moulue en farine, sert à fabriquer une moutarde piquante utilisée dans les produits européens. La farine entre aussi dans la fabrication de mayonnaise, de vinaigrette et de sauces. La teneur en huile de la graine de moutarde brune se situe autour de 35 à 45 % et la teneur en protéines est de 20 à 24 %. La teneur en huile fixe de la graine de moutarde brune canadienne ne pose pas de problème quant à la séparation, et sa teneur en huile volatile sert depuis longtemps de norme dans les produits formulés. L'huile fixe est obtenue par le broyage tandis que l'huile volatile est un produit de fractionnement des glucosinolates. C'est l'huile volatile qui donne à la moutarde son goût épicé.

Les variétés de ***graine de moutarde chinoise*** du Canada ont été sélectionnées en vue d'obtenir des teneurs précises en huile et des propriétés de volatilité répondant aux besoins des marchés non conventionnels. Les variétés de graine de moutarde chinoise à forte volatilité et à haute teneur en huile conviennent à la demande d'oléagineux du sous-continent indien, tandis que les variétés à faible volatilité et à faible teneur en huile conviennent à la mouture à sec. Sur demande, les meuniers et les transformateurs ont aussi accès à des variétés de graine de moutarde chinoise à saveur prononcée. La teneur en huile des variétés de graine de moutarde chinoise s'établit entre 35 et 50 % et la teneur en protéines est de 20 à 24 %.

Commercialisation

La totalité de la production de graine de moutarde du Canada est vendue à des négociants sur le marché libre dans les Prairies qui achètent, nettoient et expédient de la graine de moutarde sur le marché intérieur et à l'étranger. Selon le volume et la destination, on expédie la graine de moutarde en vrac ou en conteneurs. Les livraisons au Canada et aux États-Unis se font en vrac par camion ou en conteneurs transportés par camion ou par train.

L'Association canadienne de cultures spéciales (ACCS) (www.specialcrops.mb.ca) est une organisation qui définit les règles du commerce intérieur et représente les négociants, les exportateurs et les courtiers de légumineuses et de cultures spéciales, y compris de graine de moutarde. Son site Web comprend une fonction permettant aux acheteurs de soumettre des demandes de prix.

La Commission canadienne des grains (CCG) administre les normes de contrôle de la qualité qui s'appliquent à la graine de moutarde. Il existe une classification en quatre grades pour chaque type de graine de moutarde. Un grade d' « échantillon » est accordé aux graines dont la qualité est inférieure aux normes des quatre grades. Les graines de grade supérieur sont bien mûries et peu endommagées, ont une bonne couleur et ne sont aucunement mélangées à des graines de ressemis de canola ou de plantes comme la saponaire des vaches. Pour de plus amples renseignements ou pour consulter le Guide officiel du classement des grains, veuillez visiter le site Web de la CCG : (www.grainscanada.gc.ca)

Consommation intérieure

Au Canada, l'utilisation intérieure, qui comprend la consommation alimentaire, les besoins de semence, les criblures et les déchets, représente 35 % de l'utilisation totale. On retrouve au Canada certaines activités de transformation de la graine de moutarde, portant surtout sur la mouture des graines pour la production de farine et de condiments. La majeure partie de la graine de moutarde moulue au Canada est du type de la moutarde blanche, bien que l'on transforme aussi une certaine quantité de graines de moutarde brune et chinoise, que l'on mélange généralement à la farine de moutarde blanche à l'intention des clients qui désirent un produit piquant.

Exportation

La graine de moutarde canadienne est surtout exportée en vrac et à l'état brut. La majorité des exportations est destinée à l'Europe (notamment à la Belgique, aux Pays-Bas, à l'Allemagne, à la France et au Royaume-Uni), à l'Asie (notamment au Bangladesh, à l'Inde, au Japon, à la Thaïlande et à la Corée du Sud) et aux É.-U. L'Europe importe surtout de la graine de moutarde brune; l'Asie, de la moutarde chinoise et les É.-U., de la moutarde blanche.

Pour 2006-2007, les exportations canadiennes devraient croître légèrement par rapport à 2005-2006 en raison d'une demande plus forte aux États-Unis où la production a diminué.

En plus de la graine de moutarde, le Canada exporte une partie de sa production de farine de moutarde vers les É.-U. et certains autres marchés.

MONDE : EXPORTATIONS DE GRAINE DE MOUTARDE

année civile	2002	2003	2004	2005	2006
Canada	151	124	116	125	168
Russie	13	42	23	15	51
Ukraine	6	39	68	66	27
République tchèque	18	24	25	25	21
Pays-Bas*	13	13	9	8	12
Allemagne*	17	14	15	15	11
Inde	11	10	13	8	8
Belgique*	1	4	6	4	4
Hongrie	12	9	5	7	3
Roumanie	3	3	4	2	3
États-Unis	10	5	4	4	2
Autre	6	7	8	5	5
Total	**261**	**294**	**296**	**284**	**315**

* réexportations

MONDE : IMPORTATIONS DE GRAINE DE MOUTARDE

année civile	2002	2003	2004	2005	2006
États-Unis	42	49	50	57	62
Allemagne	40	42	40	39	36
Bangladesh	41	54	37	23	35
France	27	30	29	33	25
Pays-Bas	16	14	13	16	16
Népal	6	4	14	7	8
Pologne	4	2	2	5	8
Belgique	2	11	8	6	6
Japon	7	8	7	8	6
Royaume-Uni	2	2	3	4	5
Thaïland	3	3	3	4	4
Autriche	5	5	4	4	3
Inde	2	2	2	3	3
Corée du Sud	2	2	2	2	2
Autre	19	26	22	18	20
Total	**218**	**254**	**236**	**229**	**239**

La supériorité des exportations sur les importations s'explique par des rapports lacunaires sur les importations.

Source : FAO, Global Trade Atlas, Statistique Canada et des estimations d'AAC pour 2006 émises en juin 2007

Prix
Au Canada, les prix sont basés sur la valeur à l'exportation, car près de 65 % de la production est exportée. Ils dépendent donc fortement de la valeur du dollar canadien sur les marchés étrangers. Comme il n'existe aucun marché à terme pour cette denrée, les producteurs, les négociants et les acheteurs négocient directement les prix en fonction de l'offre et de la demande de chaque type de graine de moutarde. Une partie de la production est cultivée sous contrat de production, ce qui garantit un prix fixe pour une portion de la récolte, alors que le reste est acheté au cours du marché. Pour 2006-2007, on s'attend à ce que les prix de tous les types de graine de moutarde classée grade Canada n° 1 soient sensiblement supérieurs en moyenne à ceux de 2005-2006, en raison de l'offre plus faible.

PERSPECTIVES

Monde : 2007-2008
En raison de la hausse de la production canadienne, la production mondiale de graine de moutarde (abstraction faite de l'Inde, du Pakistan et du Bangladesh) devrait progresser de 7 % par rapport à 2006-2007, pour s'établir à 520 000 t.

Canada : 2007-2008
La superficie ensemencée augmentera probablement de 18 % par rapport à celle de 2006-2007 en raison de la perspective de faibles stocks de report et de prix plus élevés.

Dans l'hypothèse de taux d'abandon normaux et de rendements conformes à la tendance, on prévoit que la production augmentera de 25 % pour atteindre 145 000 t. On s'attend à une hausse de la production des trois types de graine de moutarde. Si les conditions de croissance et de récolte sont normales, la qualité devrait revenir à la normale et être légèrement inférieure que pour 2006-2007. On prévoit que l'offre reculera de 20 % en raison d'une baisse des stocks de report. Les exportations devraient diminuer légèrement du fait de l'offre réduite, et les stocks de fin de campagne devraient diminuer davantage.

L'offre réduite devrait soutenir les cours, entraînant une hausse considérable des prix moyens des trois types.

Le principal facteur à surveiller est celui des conditions météorologiques, surtout des précipitations, pendant les périodes de croissance et de récolte.

Canada : perspectives à long terme
La demande de mucilage est de plus en plus forte et les sélectionneurs y répondent en créant des variétés à haute teneur en mucilage. Deux nouvelles variétés, l'Ace et l'Andante, ont une teneur en mucilage d'environ 30 % supérieure à celle des variétés traditionnelles. D'autres variétés sont en cours de développement. Une teneur élevée en mucilage, mise en valeur par les responsables de la commercialisation, devrait accroître la demande de graine de moutarde blanche. Comme on ne peut mesurer le taux de mucilage à l'usine, les producteurs ne pourraient toucher une prime pour la culture de variétés à forte teneur en mucilage qu'en soumettant leur production à la ségrégation et à la préservation de l'identité. Toutefois, les variétés à forte teneur en mucilage ne commanderont pas nécessairement une prime, car si le prix de la graine de moutarde blanche augmente trop, les utilisateurs se tourneront vers un produit de substitution, comme la gomme de guar.

L'augmentation de la population, la popularité croissante des épices et la demande accrue de produits dérivés comme le mucilage devraient accroître la demande de graine de moutarde au cours des dix prochaines années.

L'huile de graine de moutarde pourrait éventuellement servir à la fabrication de biodiesel, un carburant de source biologique pour les moteurs à allumage par compression. Pour ce faire, cependant, il faudrait que son prix soit concurrentiel par rapport à celui des autres huiles, notamment celles de soja et de canola. Le biodiesel pourrait constituer un marché intéressant pour la graine de moutarde de qualité inférieure.

On s'attend à ce que les utilisateurs finaux exigent de plus en plus qu'on leur garantisse certaines caractéristiques précises au moyen de la préservation de l'identité (PI). Les systèmes de PI permettent de suivre le cheminement du produit, du producteur à l'utilisateur final. Ce système exige la documentation de chaque étape de la production, de la manutention et de la transformation, ainsi que le contrôle de ces différents processus au moyen de normes et d'audits. Bien que le système de PI entraîne des coûts supplémentaires, il faut le considérer comme un important outil de commercialisation pour la graine de moutarde canadienne. Les représentants de l'industrie de la graine de moutarde commencent à utiliser le Système canadien de reconnaissance de ségrégation (SCRS) établi par la CCG pour déterminer de quelle façon il pourrait soutenir la commercialisation et la livraison de produits à propriétés spécifiques. Par le biais du SCRS, la CCG certifie les programmes de préservation de l'identité des sociétés qui se sont dotées de systèmes efficaces de traçabilité et de gestion de la qualité, tant au chapitre de la production que de la manutention et du transport de produits spéciaux.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec :
Stan Skrypetz
Analyste, légumineuses et cultures spéciales
Téléphone : (204) 983-8972
Courriel : skrypetzs@agr.gc.ca

© Sa Majesté du chef du Canada, 2007

Version électronique disponible à www.agr.gc.ca/mad-dam/

ISSN 1207-6228
No d'AAC 2081/F

Le Bulletin bimensuel est publié par :
la Division de l'analyse du marché,
Direction de la recherche et de l'analyse
Direction générale des politiques stratégiques
Agriculture et Agroalimentaire Canada.
303, rue Main, pièce 500
Winnipeg (Manitoba) Canada R3C 3G7
Téléphone : 204-983-8473
Télécopieur : 204-983-5524

Directrice : Maggie Liu
Chef : Fred Oleson
Rédacteur en chef pi : Bobby Morgan

Pour recevoir un abonnement gratuit, veuillez transmettre votre adresse électronique à bulletin@agr.gc.ca.

Publié aussi en anglais sous le titre de :
Bi-weekly Bulletin
ISSN 1207-621X
No d'AAC 2081/E

© Imprimé sur papier recyclé

Bien que la Division de l'analyse du marché assume l'entière responsabilité de l'information présentée dans ce document, elle tient à reconnaître les organismes suivants qui ont contribué à sa préparation :
ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Alberta; Commission canadienne des grains; Association canadienne des cultures spéciales; Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales Manitoba ; ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la Saskatchewan; Direction générale des services à l'industrie et aux marchés (AAC)